

# Agenda

## Hotel Orfila

**E**l Hotel Orfila, inaugurado en 1999, ha incorporado en la dirección gastronómica al prestigioso cocinero alemán Joachim Koerper, del restaurante Girasol, ubicado en la localidad de Moraira (Alicante); miembro de la Asociación "Relais & Gourmands", que posee más de una docena de premios internacionales, es uno de los más interesantes jefes de cocina del momento. El Hotel Orfila de Madrid, dirigido por Elena Bravo, es miembro de la selecta élite de los hoteles de lujo de la capital, y acaba de ingresar en la Cadena Relais & Châteaux, que agrupa a los hoteles más prestigiosos del mundo, que se distinguen por cumplir estrictamente los cinco conceptos que definen sumentalidad: carácter, cortesía, calma, encanto y cocina. Con el asesoramiento de Joachim Koerper, el Hotel Orfila cumple sobradamente estos conceptos, es el único establecimiento en Madrid que ostenta esta distinción. Está ubicado en un palacete construido en 1886, en una zona tranquila en pleno centro de la capital. Cuenta con 32 habitaciones, cuatro de ellas suites de lujo, y conserva la fachada, el zaguán y la escalera principal del edificio del siglo

XIX, el mobiliario de época y los más modernos servicios. ■

**T**he new gastronomic director at the Hotel Orfila, opened in 1999, is Joachim Koerper, the prestigious German chef of the Restaurante Girasol in Moraira (Alicante). A member of the "Relais & Gourmands" association, Koerper has won over a dozen international prizes and is one of the most interesting chefs on the current scene. Managed by Elena Bravo, Madrid's Hotel Orfila is one of the Spanish capital's elite group of luxury hotels, and has just joined the Relais & Châteaux chain, which groups prestigious hotels around the world that strictly fulfil the five conditions of character, courtesy, calm, charm and cuisine. With Joachim Koerper as its consultant, the Hotel Orfila passes easily on all counts, making it the only establishment in Madrid to obtain this distinction. Housed in a mansion built in 1886, it lies in a quiet area in the very heart of the city. It has 32 rooms, four of which are luxury suites. The building's original 19th century facade, vestibule and main staircase have been preserved, and the interior has both period furnishings and the most modern amenities. ■



## La Mallorquina

**L**as famosas pastas "mallorquinas", el producto estrella de la tradicional repostería La Mallorquina, han cautivado a los paladares más exigentes de toda España, desde que se tomó la decisión de distribuir las en las tiendas del Club del Gourmet de El Corte Inglés en todas las ciudades de nuestro país. Gracias a su exclusiva composición —una fina capa de crocante de almendra con una cobertura de selecto chocolate— y a su elaboración totalmente artesanal, cada

día son más las personas que degustan estas deliciosas pastas, que se pueden obtener en los puntos ya citados por un importe de 1.400 pesetas por caja. ■

**T**he famous "mallorquina" biscuits are the star product of La Mallorquina, whose traditional confectionery has captivated palates throughout Spain ever since it took the decision to distribute them through the Gourmet Club of El Corte Inglés, which has stores in every major city. Thanks to their exclusive recipe of a fine layer of almond crocanti topped with quality chocolate, more and more people are now starting to enjoy these totally home-made delicacies. They retail for 1.400 pesetas a box at the sales points mentioned above. ■



## Tres soles en el firmamento de Madrid

**L**os restaurantes madrileños parecían haber perdido la batalla con respecto a las pujantes casas de comidas vascas y catalanas. Sin embargo, las futuras ediciones de las guías pueden irse preparando, puesto que el panorama ha cambiado y despuntan en Madrid una serie de locales cuyo objetivo es alcanzar la cima. Para complementar a los espléndidos Zalacaín y La Broche, hace pocas fechas abrió sus puertas el más ambicioso de todos ellos, convertido, desde sus mismos inicios, en uno de los grandes de España, Santceloni (Castellana, 57. ☎ 912 10 88 40), integrado en el Hotel Hesperia, la obra personal del prestigioso Santi Santamaría, que merece para sí "tres soles" y se convertirá, sin duda, en el restaurante del año. Después de rechazar otra propuesta de asesoría en la capital, el gran cocinero del Montseny ha decidido, con el nombre del restaurante, homenajear a su pueblo (en el que se ubica su gran obra, el Racó de Can Fabes) y proponer, en un impecable y vanguardista sótano diseñado por Pascua Ortega, su espléndida cocina creativa, pero a la vez llena de raíces, sencilla y extraordinariamente sólida, en la que se puede vislumbrar una base humanista y cultural. Óscar Velasco, en los fogones, y Abel Valverde, en la sala, serán los "testaferros" madrileños de Santamaría. Una bodega

con más de 300 referencias diseñada por el sumiller David Robledo y todos los detalles imaginables completan las sugerencias de un restaurante que, de la nada, pasa directamente a la cúspide. ■

**M**adrid's restaurants seem to have lost the battle to the flourishing establishments of the Basque Country and Catalonia. However, future editions of the guides will have to stop on the ball, for the panorama is changing and a number of locales have opened in Madrid with the firm aim of rising to the top. As a complement to the splendid Zalacaín and La Broche, the most ambitious of them all, Santceloni (Castellana, 57. ☎ 91 210 88 40), opened its doors a few days ago and instantly became one of Spain's great restaurants. Housed in the Hotel Hesperia, it is the personal brainchild of Santi Santamaría, a renowned restaurateur from Montseny who previously refused several other offers to act as a consultant in Madrid. Fully deserving "three suns", it will doubtless become the restaurant of the year. Occupying a basement with impeccable avant-garde décor by Pascua Ortega, the establishment's name is Santamaría's tribute to his village (the whereabouts of his masterpiece, El Racó de Can Fabes). His splendid cuisine, creative yet simple, extraordinarily solid and profoundly rooted

## Three Suns in Madrid's Firmament

in tradition, is based on discernible humanist and cultural principles. Santamaría's "front men" in Madrid are to be chef Oscar Velasco and maitre Abel Valverde, whilst somelier David Robledo has designed a wine list with over 300 choices. Every imaginable detail has been thought of at a restaurant that has shot from nothing straight to the top. ■

